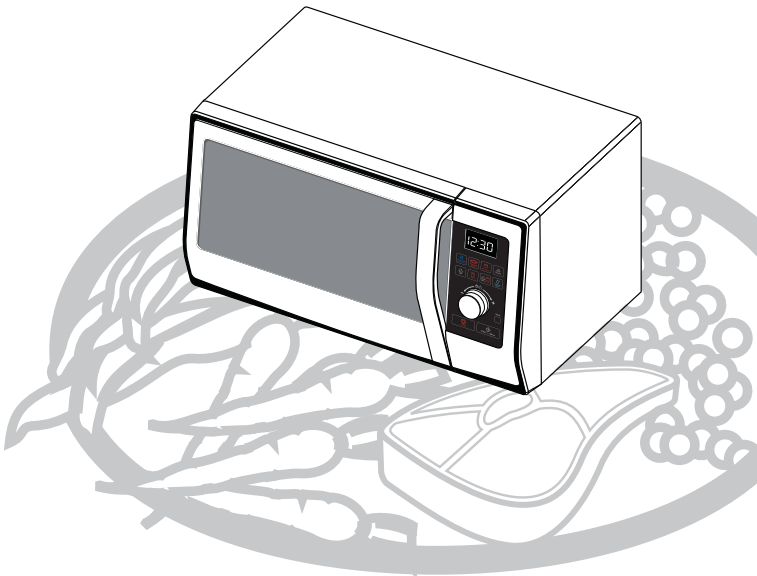
SAMSUNG

МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

Інструкція користувача і посібник із приготування їжі

GE89ASTR



Короткий наочний посібник 2
Піч 2
Панель керування 3
Приладдя 3
Користування цією інструкцією 4
Правила техніки безпеки 4
Встановлення мікрохвильової печі 5
Встановлення часу 6
Що робити в разі виникнення питань або сумнівів 6
Приготування/Підігрівання 7
Рівні потужності 7
Зупинка приготування їжі 8
Регулювання часу приготування 8
Використання режиму очищення парою 8
Використання режиму автоматичного розігрівання 9
Використання режиму автоматичного швидкого розмороження 10
Використання автоматичного режиму хрусткої скоринки 11
Використання ручного режиму приготування хрусткої скоринки 12
Налаштування ручного режиму приготування хрусткої скоринки 12
Використання режиму автоматичного приготування на грилі 13
Вибір приладдя 14
Приготування їжі в режимі гриля 15
Поєднання мікрохвиль та гриля 15
Вимкнення звукового сигналу 16
Блокування мікрохвильової печі для безпеки 16
Посібник із вибору посуду 17
Посібник із приготування їжі 18
Чищення мікрохвильової печі 23
Зберігання і ремонт мікрохвильової печі 24
Технічні характеристики 24

Відповідність вимогам RoHS

Наші вироби виготовляються у відповідності з вимогами “Обмеження на використання деяких шкідливих речовин у електричному та електронному устаткуванні”, і ми не використовуємо 6 шкідливих матеріалів - кадмій (Cd), свинець (Pb), ртуть (Hg), шестивалентний хром (Cr^{+6}), полібромдіфеніли (PBBs), полібромдіфенілефіри (PBDEs) - у наших виробах

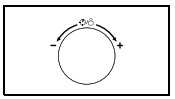
Код: DE68-03597A-01

UK

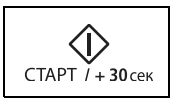
Короткий наочний посібник

Для приготування їжі

1. Помістіть продукти в піч.
Виберіть рівень потужності, натиснувши один або кілька разів кнопку **СВЧ (Рівень потужності)** .



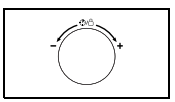
2. Виберіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор** до потрібного положення.



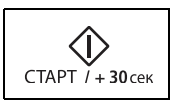
3. Натисніть кнопку **СТАРТ** .
Результат Починається приготування страви. Коли приготування закінчено, піч подасть чотири звукових сигнали.

Для швидкого розмороження продуктів

1. Помістіть продукти в піч.
Виберіть тип продуктів, які Ви збираєтесь розморожувати, натиснувши один або кілька разів кнопку **Ускоренная разморозка (Швидке розмороження)** .

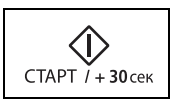


2. Виберіть вагу продуктів, повертаючи **круглий регулятор** до потрібного положення.



3. Натисніть кнопку **СТАРТ** .

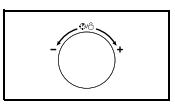
Щоб продовжити час приготування на 30 секунд



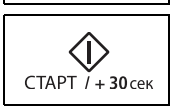
Залиште продукти в печі.
Натисніть один або кілька разів кнопку **+30 сек** для кожних 30 секунд, які треба додати.

Для приготування страв на грилі

1. Натисніть кнопку **Гриль** .

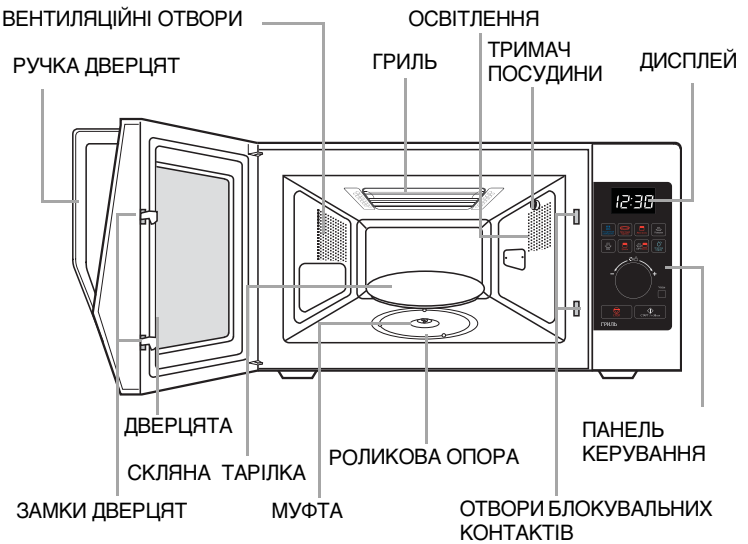


2. Виберіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор**.

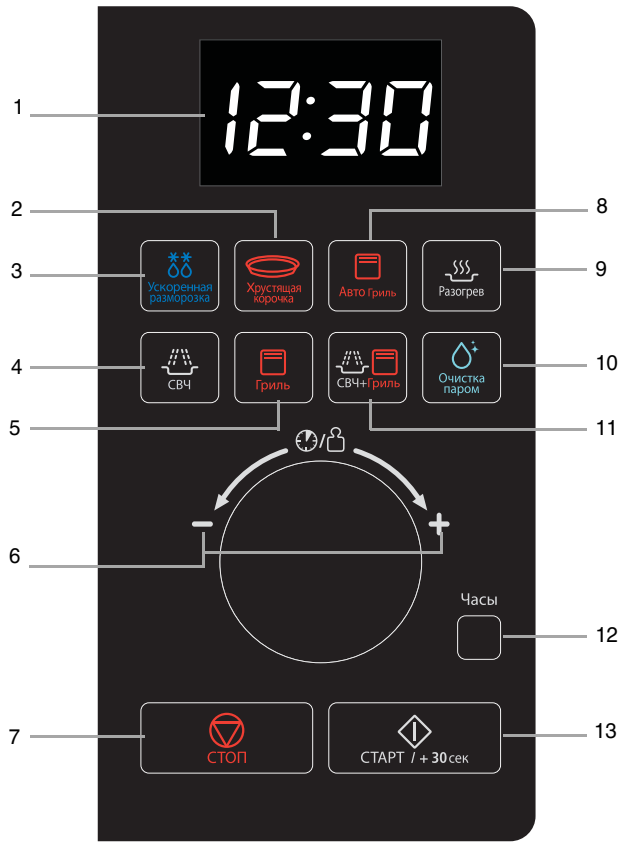


3. Натисніть кнопку **СТАРТ** .

Піч



Панель керування

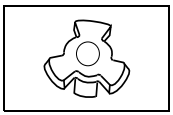


1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА ПРИГОТУВАННЯ ХРУСТКОЇ СКОРИНКИ
3. РЕЖИМ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ
4. ВИБІР РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ
5. ВИБІР РЕЖИМУ ГРИЛЯ
6. КРУГЛИЙ РЕГУЛЯТОР (час приготування, вага, розмір порції)
7. КНОПКА ЗУПИНКИ/СКАСУВАННЯ
8. КНОПКА АВТОМАТИЧНОГО ГРИЛЯ
9. ВИБІР РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО РОЗІГРІВАННЯ
10. КНОПКА ПАРОВОГО ОЧИЩЕННЯ
11. ВИБІР КОМБІНОВАНОГО РЕЖИМУ
12. ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ
13. КНОПКА ПУСКУ

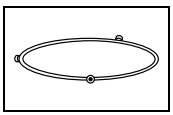
Приладдя

UK

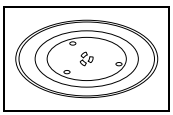
Залежно від придбаної моделі, в комплекті постачаються декілька приладь, які можна використовувати в різний спосіб.



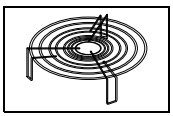
1. **Муфта**, яка вже закріплена на валу мотора в основі печі.
   Призначення: Муфта обертає скляну тарілку.



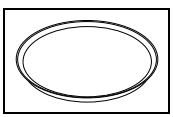
2. **Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.
   Призначення: Роликова опора підтримує скляну тарілку.



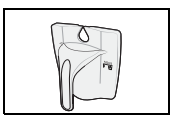
3. **Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою.
   Призначення: Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.



4. **Металева решітка**, яку ставлять на скляну тарілку.
   Призначення: Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля і в комбінованому режимі.



5. **Тарілка для приготування Хрустящая корочка (хрусткої скоринки)**, див. стор. 11, стор. 12.
   Призначення: Ця тарілка використовується в режимі автоматичного або ручного приготування Хрустящая корочка (хрусткої скоринки).



6. **Посудина для води для чищення**, див. стор. 8.
   Призначення: Посудина для води використовується для чищення печі.

☛ **Не можна** користуватися мікрохвильовою піччю, якщо не встановлено роликової опори і скляної тарілки.

UK

Користування цією інструкцією

Ви придбали мікрохвильову піч компанії SAMSUNG. В інструкції користувача міститься багато корисної інформації щодо приготування їжі в цій мікрохвильовій печі:

- ***Правила техніки безпеки***
- ***Відповідні приладдя і посуд для приготування їжі***
- ***Корисні поради щодо приготування***

На самому початку інструкції подано короткий наочний посібник, який пояснює чотири основні операції з піччю:

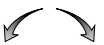
- ***Приготування страв***
- ***Автоматичне швидке розмороження продуктів***
- ***Приготування їжі на грилі***
- ***Збільшення часу приготування***

Далі в інструкції подано ілюстрації печі і, що більш важливо, панелі керування, щоб можна було швидко знайти відповідні кнопки.
У покрокових описах використовуються чотири різних символи.

Важлива інформація

Примітка

Увага


Повернути

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО МІКРОХВИЛЬОВОГО ВИПРОМІНЮВАННЯ

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливої дії мікрохвильового випромінювання на організм.

(a) За жодних обставин не можна користуватися піччю з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят), або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.

(b) Не вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнюючих поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнюючі поверхні в чистоті, протираючи їх після використання печі спочатку вологою, а потім м'якою сухою ганчіркою.

(c) Не використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст з мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не було жодних пошкоджень:
(1) самих дверцят (погнуті)
(2) завіс дверцят (зламані або ослаблені)
(3) ущільнювачів дверцят та ущільнюючих поверхонь

(d) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст з мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

Правила техніки безпеки

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ
УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ КОРИСТУВАННЯ В МАЙБУТНЬОМУ

Перш ніж починати готувати їжу або підігрівати продукти в мікрохвильовій печі, перевірте дотримання правил безпеки, що викладені нижче.

- Використовуйте лише посуд та приладдя, призначені для використання в мікрохвильовій печі;
  Не використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампурів, виделок і т. ін.
  Знімайте дротові зав'язки з паперових чи пластикових пакетів.
  Причина: Можуть виникати електричні розряди та іскри, що спричинить пошкодження печі.
- Під час нагрівання їжі у пластиковому чи паперовому посуді необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.
  Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.
- Для приготування чи розігрівання малої кількості продуктів необхідно менше часу.
  Якщо для їх приготування встановити звичний час, їх можна перегріти або вони підгорять.
- Якщо побачите чи почуєте дим, вимкніть піч та від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.
- Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом; щоб запобігти такій ситуації,
  ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об'єму рідини.
  За необхідності перемішуйте рідину під час нагрівання і ЗАВЖДИ – після нагрівання.
  У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ:
  * Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин.
  * Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку.
  * Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.
- **НІКОЛИ** не наповнюйте посудину до країв, і вибирайте посудину, яка є зверху ширшою, аніж знизу, щоб під час кипіння запобігти розливанню рідини назовні. Пляшки з вузьким горлом можуть також вибухнути внаслідок перегрівання.
  НІКОЛИ не нагрівайте дитячу пляшечку, закриту соскою, оскільки пляшка може вибухнути від перегрівання.
- Щоб запобігти опікам, вміст пляшок з молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.
- Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання.
  Також не можна нагрівати герметично закриті пляшки та банки, посуд у вакуумній упаковці, горіхи в шкаралупі, помідори і т.д.
- Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.
- Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною небезпечних ситуацій.
- **НЕ** накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Тканина або папір може загорітися від гарячого повітря, яке виходить з печі.
  Піч може перегрітись і автоматично відімкнутись. Її не можна буде увімкнути, поки вона достатньо не охолоне.
- **ЗАВЖДИ** використовуйте спеціальні рукавиці, коли виймаєте посуд із печі, щоб уникнути випадкових опіків.

Правила техніки безпеки (продовження)

- **НЕ** торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх стінок печі, доки піч не охолоне.
- Не допускайте потрапляння води на кабель живлення або штепсельну вилку, а також контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями. Ніколи не використовуйте піч, якщо пошкоджено кабель живлення або штепсель.
- Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі.

Причина: Гаряче повітря або пара з печі може спричинити опік.

- Під час роботи печі (особливо в режимі розмороження) можливе легке клацання.

Причина: Це нормальний звук, що видається під час зміни потужності нагрівання.

- **НЕ** вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. З міркувань безпеки її живлення буде автоматично вимкнено. Після цього піч можна буде ввімкнути тільки через 30 хвилин.
  Рекомендуємо постійно тримати в печі склянку з водою. Вода поглинатиме мікрохвилі, якщо піч буде випадково ввімкнено.
- Мікрохвильову піч не можна тримати в шафі.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

- **НІКОЛИ** не дозволяйте малим дітям користуватися чи гратися з мікрохвильовою піччю. Не залишайте їх без нагляду біля ввімкненої мікрохвильової печі. Не зберігайте і не ховайте предметів, які викликають інтерес у дітей, безпосередньо над піччю.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю.
- За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм.
- Під час використання піч нагрівається. Будьте обережні, уникайте контакту із нагрівальними елементами всередині мікрохвильової печі.
- **НЕ** використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити тріщини в склі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч заборонено використовувати до тих пір, поки не буде полагоджена спеціалістом.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Для осіб які не є спеціалістами є небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від дії енергії мікрохвиль.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Рідини та іншу їжу не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих лише за умови отримання відповідних інструкцій, щоб дитина вміла безпечно користуватися піччю і усвідомлювала небезпеку від неправильного користування.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих з причини високих температур.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

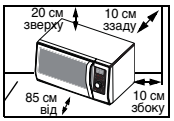
Доступні частини печі можуть сильно нагріватися. Не залишати дітей без нагляду.

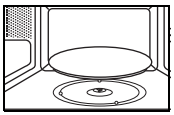
- З міркувань безпеки, заборонено чистити прилад миючими засобами зі струменевою подачею або високим тиском.

Встановлення мікрохвильової печі

UK

Встановіть піч на плоску рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня повинна бути достатньо стійкою, щоб безпечно витримати масу печі.





1. При встановленні печі для нормальної вентиляції забезпечте відстань між піччю та іншими предметами не менше 10см для задніх та бокових стінок та 20 см для верхньої кришки печі.
2. Вийміть з печі всі пакувальні матеріали. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Перевірте, щоб тарілка вільно оберталась.
3. Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб був вільний доступ до розетки.

☛ Якщо пошкоджено кабель живлення, його необхідно замінити на спеціальний кабель або кабель у зборі, який можна придбати в компанії-виробника або її агента з обслуговування.
Для особистої безпеки, під'єднайте кабель до 3-контактної заземленої розетки мережі змінного струму 230 В, 50 Гц. Якщо кабель живлення пошкоджено, його слід замінити спеціальним кабелем.

☛ Не встановлюйте мікрохвильову піч в спекотне або сире місце, наприклад, поряд зі звичайною кухонною плитою або радіатором опалення. Необхідно враховувати характеристики електроживлення печі, і будь-який подовжувач повинен відповідати тим же вимогам, що й кабель живлення з комплектації. Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

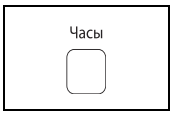
UK

Встановлення часу

Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Він може показувати час як у 24-годинному, так і в 12-годинному форматі. Необхідно налаштувати годинник:

- ***Коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч***
- ***Після збою електроживлення***

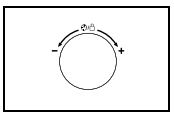
✉ Не забудьте перевести годинник при переході з літнього часу на зимовий, і навпаки.



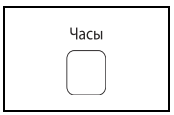
1. Щоб показувати час у… | **Натисніть кнопку Часы (Годинник) ...**

24-годинному форматі — Один раз

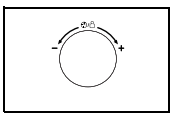
12-годинному форматі — Двічі



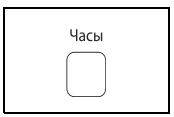
2. Щоб встановити годину, поверніть **круглий регулятор**.



3. Натисніть кнопку **Часы (Годинник)** .



4. Щоб встановити хвилини, поверніть **круглий регулятор**.



5. Натисніть кнопку **Часы (Годинник)** .

Що робити в разі виникнення питань або сумнівів

Якщо у Вас виникла яка-небудь із нижченаведених проблем, спробуйте подані відповіді.

◆ Нормальним вважається
- Конденсація вологи всередині печі
- Повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього корпусу
- Світлові бліки навколо дверцят і зовнішнього корпусу
- Пара, яка виходить по периметру дверцят або вентиляційних отворів

◆ Коли Ви натискаєте кнопку **СТАРТ** ⏀, піч не працює.
- Чи повністю закриті дверцята?

◆ Зовсім не відбувається приготування їжі
- Чи правильно встановлено час і/або натиснуто кнопку **СТАРТ** ⏀?
- Чи закриті дверцята?
- Чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згорання плавкого запобіжника або спрацював автомат захисту?

◆ Їжа не готова або надто запечена
- Чи правильно вибрано час приготування для даного типу їжі?
- Чи вибраний правильний рівень потужності?

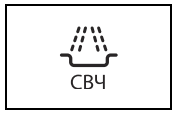
◆ Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння)
- Чи не використовується посуд з металевим оздобленням?
- Чи не залишено в печі виделку або інший металевий предмет?
- Чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок?

◆ Піч створює перешкоди для радіоприймачів та телевізорів
- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди для радіо чи телевізорів. Це нормально. Щоб вирішити цю проблему, встановлюйте піч подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, можливо скинуті показники дисплею. Щоб вирішити цю проблему, від'єднайте вилку кабелю живлення від розетки, і потім вставте її знову. Знову встановіть час.

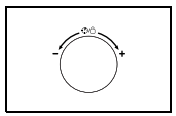
✉ Якщо після прочитання вищенаведених інструкцій Вам не вдається усунути проблему, зверніться до магазину, в якому придбано піч, або в найближчий сервісний центр компанії SAMSUNG.

Приготування/Підігрівання

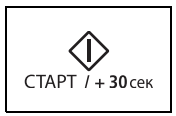
Наступна процедура пояснює як правильно приготувати або розігріти їжу.
ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені Вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.
Спочатку помістіть їжу в центр скляної тарілки. Тоді закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **СВЧ (Рівень потужності)** .
Результат Дисплей показує повідомлення 850 Вт (максимальна потужність приготування):
Виберіть відповідний рівень потужності знову натискуючи кнопку **СВЧ (Рівень потужності)** , доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності у ватах. Дивитися таблицю рівнів потужностей.



2. Встановіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор**.



3. Натисніть кнопку **СТАРТ** .
Результат З'являється світло всередині печі і тарілка починає крутитися.
1) Починається приготування їжі і коли воно закінчується, піч подає чотири звукових сигнали.
2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, подається 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
3) Дисплей знову показує поточний час.

☛ **Ніколи** не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

✉ Якщо Ви хочете нагрівати їжу протягом короткого часу на максимальній потужності (850 Вт), просто натисніть кнопку **+30 сек** по одному разу для кожних 30 секунд часу приготування. Піч одразу починає працювати.

Рівні потужності

Ви можете вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

Рівень потужності	Вихідний	
	МІКРОХВИЛІ	**ГРИЛЬ**
ВИСОКИЙ	850 Вт	
СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	600 Вт	
СЕРЕДНІЙ	450 Вт	
СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ	300 Вт	
РОЗМОРОЖУВАННЯ ( )	180 Вт	
НИЗЬКИЙ/НЕ ДАВАТИ ОХОЛОНУТИ	100 Вт	
ГРИЛЬ	-	1250 Вт
КОМБІ I ( )	600 Вт	1250 Вт
КОМБІ II ( )	450 Вт	1250 Вт
КОМБІ III ( )	300 Вт	1250 Вт

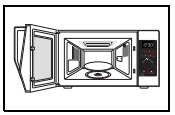
✉ Якщо вибрати більш високий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.

✉ Якщо вибрати більш низький рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.

UK

Зупинка приготування їжі

Зупинити процес приготування можна в будь-який час, щоб проконтролювати приготування їжі.



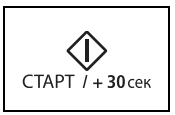
1. Щоб призупинити тимчасово;
Відкрийте дверцята.
Результат Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і знову натисніть кнопку **СТАРТ** ⏀.

2. Щоб зупинити повністю;
Натисніть кнопку **СТОП (Скасувати)** ⏚.
Результат Приготування припиняється. Щоб скасувати задані параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку **СТОП (Скасувати)** ⏚.

☛ Щоб скасувати будь-які задані параметри режимів приготування до початку приготування просто натисніть кнопку **СТОП (Скасувати)** ⏚.

Регулювання часу приготування

Можна збільшити залишковий час приготування, натискаючи кнопку +30 сек по одному разу для кожних 30 секунд, які Ви хочете додати.



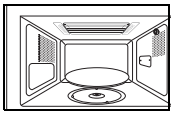
Натисніть кнопку **+30 сек** по одному разу для кожних 30 секунд, які Ви хочете додати.

Використання режиму очищення парою

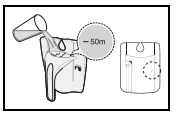
Пара, вироблена системою парового очищення, зволожить поверхню внутрішньої камери. Після використання функції парового очищення можна легко почистити внутрішню камеру печі.

☛ використовуйте цю функцію лише після повного охолодження печі (до кімнатної температури)

☛ Використовуйте лише звичайну воду, у жодному разі не дистильовану.

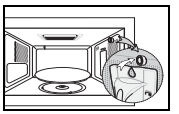


1. Відкрийте дверцята.



2. Наповніть водою посудину до позначки рівня (рівень води: 50 мл), що знаходиться ззовні на посудині. (Позначка рівня – 50 мл).

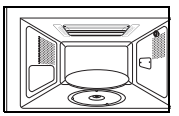
✉ Якщо налити більше 50 мл, вода може витікати через отвір позаду. Упевніться, що води не більше 50 мл



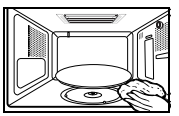
3. Вставте посудину для води у верхній тримач для посудини справа на стінці внутрішньої камери печі.

4. Закрийте дверцята.

5. Натисніть кнопку **Очистка паром (Парове очищення)** ⏀.
Під час парового очищення можна буде побачити **невеликий туман**.
Це не є ознакою несправності; **ПАРА РОЗСІВАЄ** світло **ВСЕРЕДИНІ**.



6. Відкрийте дверцята.



7. Очищуйте внутрішню камеру печі сухим кухонним рушником.
Зніміть скляну тарілку та протріть під підставкою паперовим рушником.

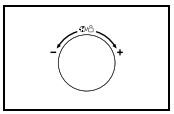
Попередження!

- Використовуйте посудину для води лише для застосування функції **очищення парою**.
- Готуючи не рідкі страви, виймайте посудину для води, оскільки вона може пошкодитись або спричинити пожежу в мікрохвильовій печі.

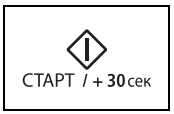
Використання режиму автоматичного розігрівання

Режим автоматичного розігрівання має три програми з різним часом підігрівання.
Вам не потрібно вводити ні часу приготування, ні рівня потужності.
Щоб задати кількість запланованих для приготування порцій, поверніть круглий регулятор.
Спочатку, помістіть їжу в центр скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Виберіть тип продуктів, які Ви збираєтесь готувати, натиснувши один або кілька разів кнопку **Разогрев (Авто розігрівання)** .



2. Виберіть розмір порції, повертаючи **круглий регулятор**. (Див. таблицю збоку).



3. Натисніть кнопку **СТАРТ** .
Результат Починається приготування страви. Коли приготування закінчено:
1) Піч подає чотири звукових сигнали.
2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, подається 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
3) Дисплей знову показує поточний час.

Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

Використання режиму автоматичного розігрівання (продовження)

У поданій далі таблиці представлено 3 програми режиму автоматичного розігрівання. Дотримуйтесь рекомендованої ваги продуктів, часу витримки і відповідних рекомендацій.

Код/Продукти	Порція	Час витримки	Рекомендації
1. Готова страва (з холодильника)	300-350 г 400-450 г	3 хв.	Викладіть страву в керамічну тарілку і накрийте її плівкою для мікрохвильової печі. Ця програма підходить для страв із трьох компонентів (наприклад, м'яса із соусом, овочів і гарніру у вигляді картоплі, рису або макаронів).
2. Суп/Соус (з холодильника)	200-250 г 300-350 г 400-450 г	2-3 хв.	Налийте суп/соус в глибоку керамічну супову тарілку або миску. Накрийте кришкою на час розігрівання та витримки. Перемішайте перед та після витримки.
3. Напої (Кава, молоко, чай, вода (кімнатної температури))	150 мл (1 горня) 250 мл (1 горнятко)	1-2 хв.	Вилийте у керамічну філіжанку (150 мл) або горня (250 мл) і поставте посередині скляної тарілки. Не накривайте кришечкою під час підігрівання. До і після приготування ретельно помішайте.

UK

Використання режиму автоматичного швидкого розмороження

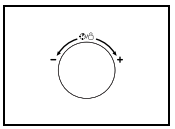
Режим автоматичного швидкого розмороження дає змогу швидко розморозити м'ясо, птицю, рибу, хліб/кондитерські вироби. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично в програмі.

Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

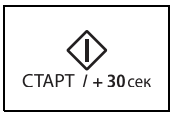
✉ Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

Спочатку, помістіть заморожені продукти в центр скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Виберіть тип продуктів, які Ви збираєтесь розморожувати, натиснувши один або кілька разів кнопку **Ускоренная разморозка (Швидке розмороження)** .
(Детальніші пояснення дивіться в таблиці на протилежній сторінці).



2. Виберіть вагу продуктів, повертаючи **круглий регулятор**. Максимальна вибрана вага становить 1500 г



3. Натисніть кнопку **СТАРТ** ◇.
Результат Починається приготування страви. Коли приготування закінчено:
1) Піч подає чотири звукових сигнали.
2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, подається 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
3) Дисплей знову показує поточний час.

✉ Розморозити продукти можна також в ручному режимі. Для цього виберіть функцію "Приготування/Підігрівання" з рівнем потужності 180 Вт. Більш детальну інформацію дивіться в розділі "Приготування/Підігрівання" стор. 7.

Використання режиму автоматичного швидкого розмороження (продовження)

У поданій таблиці представлено 4 програми режиму швидкого розмороження, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.

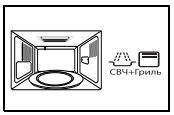
Перед розмороженням продуктів, зніміть з них будь-який пакувальний матеріал. Покладіть м'ясо, птицю і рибу на пласку скляну або керамічну тарілку. Поставте тарілку на скляну тарілку.

Код/ Продукти	Розмір порції	Час витримки	Рекомендації
1. М'ясо	200-1500 г	20-60 хв.	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків та фаршу.
2. птиці	200-1500 г	20-60 хв.	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Цю програму можна застосовувати для розмороження як цілої курки, так і окремих шматків.
3. Риба	200-1500 г	20-50 хв.	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Цю програму можна застосовувати для розмороження як цілої риби, так і окремих шматків.
4. Хліб	125-625 г	5-30 хв.	Покладіть хліб на аркуш кухонного паперу і переверніть його, як тільки піч подасть звуковий сигнал. Покладіть торт на керамічну тарілку і, при можливості, переверніть його після подачі звукового сигналу. (Піч продовжує працювати, але зупиняється, якщо відкрити дверцята). Цю програму можна використовувати для розмороження всіх видів хлібу, нарізаного та цілого, а також булочок і французьких батонів. Кладіть булочки в коло. Цю програму можна використовувати для всіх видів дріжджової випічки, бісквітів, тортів із сиру та листкового тіста. Проте вона не підходить для пісочного та глазурованого тіста, фруктових та кремових тортів, а також тортів з шоколадним верхом.

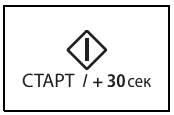
✉ Для розмороження в ручному режимі виберіть функцію розмороження вручну з рівнем потужності 180 Вт. Докладніше про розмороження продуктів вручну і час розмороження дивіться на стор. 21.

Використання автоматичного режиму хрусткої скоринки

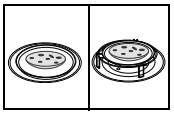
Час приготування в режимі хрусткої скоринки встановлюється автоматично.
Щоб задати кількість запланованих для приготування порцій, поверніть круглий регулятор.
Насамперед, помістіть тарілку для скоринки на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.



1. Покладіть цю тарілку просто на скляну тарілку і попередньо розігрійте, використовуючи найвищу потужність комбінованого режиму мікрохвилі-гриль. Натисніть кнопку **СВЧ+Гриль (Комбі)** і встановіть час попереднього розігріву (1-3 хвилини) поворотом **круглого регулятора.**

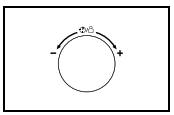


2. Натисніть кнопку **СТАРТ** ◇.
☛ Виймайте тарілку з печі у спеціальних рукавицях, оскільки вона буде дуже гарячою.

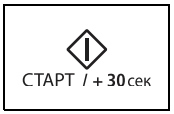


3. Відкрийте дверцята.
Покладіть продукти на тарілку для запіканки.
Закрийте дверцята.
✉ Покладіть цю тарілку на металеву решітку (або скляну тарілку) в мікрохвильовій печі.

4. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь готувати, натиснувши один або кілька разів кнопку **Хрустящая корочка (хрусткої скоринки)**.



5. Виберіть розмір порції, повертаючи **круглий регулятор**. (Див. таблицю збоку).



6. Натисніть кнопку **СТАРТ** ◇.
Результат Починається приготування страви. Коли приготування закінчено:
1) Піч подає чотири звукових сигнали.
2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину)
3) Дисплей знову показує поточний час.

✉ **Миття тарілки для хрусткої скоринки**
Помийте тарілку для запіканки в теплій воді з миючим засобом і сполосніть в чистій воді.
✉ Не використовуйте жорсткі щітки чи губки, щоб не пошкодити верхній шар тарілки.
❇ **Застереження**
Тарілку для запіканки не можна мити в посудомийній машині.

Використання автоматичного режиму приготування хрусткої скоринки (продовження)

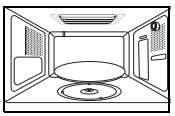
У поданій далі таблиці представлено 4 програми режиму приготування хрусткої скоринки. Дотримуйтесь рекомендованої ваги продуктів, часу витримки і відповідних рекомендацій.

Код/ Продукти	Розмір порції	Час попереднього розігрівання	Рекомендації
1. Заморожена піца (-18°C)	200 г 300 г 400 г	Тарілка для запіканок/ розігрівання 600 Вт + Гриль на 3 хв.	Попередньо розігрійте тарілку у комбінованому режимі 600 Вт + Гриль протягом 3 хвилин на скляній тарілці. Покладіть заморожену піцу на тарілку. Поставте тарілку на решітку. Встановіть решітку на скляну тарілку.
2. Заморожені міні-піци (-18°C)	150 г (4-5) 300 г (8-9)	Тарілка для запіканок/ розігрівання 600 Вт + Гриль на 2 хв.	Попередньо розігрійте тарілку у комбінованому режимі 600 Вт + Гриль протягом 2 хвилин на скляній тарілці. Розкладіть заморожені міні-піци на тарілку. Поставте тарілку на решітку. Встановіть решітку на скляну тарілку.
3. Заморожений пиріг (-18°C)	150 г (1 шт.) 300 г (2 шт.)	Тарілка для запіканок/ розігрівання 600 Вт + Гриль на 1 хв.	Попередньо розігрійте тарілку у комбінованому режимі 600 Вт + Гриль протягом 1 хвилин на скляній тарілці. Покладіть 1 шмат пирога по центру і 2 шматки один біля одного на тарілку. Поставте тарілку на решітку. Встановіть решітку на скляну тарілку.
4. Смажені овочі	200-250 г 300-350 г	Тарілка для запіканок/ розігрівання 600 Вт + Гриль на 2 хв.	Помийте та наріжте овочі, наприклад кабачки цукіні, баклажани, помідори, гриби або перець. Змастіть оливковою олією, посоліть, поперчіть і додайте трав. Попередньо розігрійте тарілку у комбінованому режимі 600 Вт + Гриль протягом 2 хвилин на скляній тарілці. Розкладіть порізані овочі на тарілці. Поставте тарілку на решітку. Встановіть решітку на скляну тарілку.

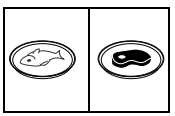
UK

Використання ручного режиму приготування хрусткої скоринки

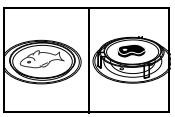
Ця тарілка для скоринки дає змогу підрум'янювати їжу не тільки зверху за допомогою гриля; їжа стає хрусткою і підрум'яненою також знизу завдяки високій температурі тарілки. На схемі (на сторінці збоку) можна побачити продукти, які можна готувати в цій тарілці.
Тарілку для скоринки можна також використати для бекону, яєшні, сосисок і т. ін.



1. Помістіть таку тарілку просто на скляну тарілку і попередньо розігрійте її в комбінованому режимі з максимальною потужністю [600 Вт + гриль ( )], дотримуючись часу та вказівок, поданих у таблиці.
   ☛ Виймайте тарілку з печі у спеціальних рукавицях, оскільки вона буде дуже гарячою.
2. Якщо готуєте яєчню з беконом, то для кращого підрум'янення їжі попередньо змастіть тарілку олією.
   ❇ Зауважте, що ця тарілка покрита тефлоновим шаром, який слід оберігати від подряпин. Не розрізайте продукти на тарілці гострими предметами, наприклад ножем.
   ❇ Для викладання їжі з тарілки використовуйте пластмасові приладдя, щоб уникнути подряпин на поверхні.



3. Покладіть продукти на тарілку для хрусткої скоринки.
   ☛ Не кладіть на таку тарілку нетермостійкий посуд; наприклад, пластикову миску.
   ☛ Ніколи не ставте цю тарілку в піч без скляної тарілки.



4. Покладіть цю тарілку на металеву решітку (або скляну тарілку) в мікрохвильовій печі.
5. Виберіть необхідний час приготування та потужність. Див. таблицю на цій сторінці збоку.

✉ **Миття тарілки для хрусткої скоринки**
Помийте тарілку для хрусткої скоринки в теплій воді з миючим засобом і сполосніть в чистій воді.

✉ Не використовуйте жорсткі щітки чи губки, щоб не пошкодити верхній шар тарілки.

❇ **Застереження**
Тарілку для хрусткої скоринки не можна мити в посудомийній машині.

Налаштування ручного режиму приготування хрусткої скоринки

Рекомендовано попередньо розігріти тарілку для скоринки просто на скляній тарілці.
Попередньо розігрійте тарілку в комбінованому режимі 600 Вт + Гриль протягом 2-5 хвилин.
Дотримуйтесь часу приготування та вказівок, поданих у таблиці.
Виймаючи посудину, використовуйте спеціальні рукавиці.

Продукти	Порція	Час попереднього розігрівання	Потужність	Час приготування	Рекомендації
Бекон	4 шматки (80г)	2 хв.	600 Вт+ Гриль	3-3,5 хв.	Попередньо розігрійте тарілку для скоринки. Покладіть скибки одну біля одної на цю тарілку. Поставте тарілку на решітку. Дайте страві постояти 2 хвилини після приготування.
Помідори-гриль	200 г (2 шт.)	2 хв.	450 Вт+ Гриль	4-5 хв.	Попередньо розігрійте тарілку для скоринки. Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Покладіть в коло на тарілку. Поставте тарілку на решітку.
Заморожені чіпси для приготування у духовці	250 г	3 хв.	450 Вт+ Гриль	10-12 хв.	Попередньо розігрійте тарілку для скоринки. Розкладіть чіпси рівномірно на тарілку. Поставте тарілку на решітку.
Заморожені гамбургери	4 шт. (250 г)	3 хв.	600 Вт+ Гриль	7-8 хв.	Попередньо розігрійте тарілку для скоринки. Покладіть заморожені гамбургери один біля одного на цю тарілку. Поставте тарілку на решітку. Переверніть через 4-5 хв.
Заморожені бутерброди	200-250 г (2 шт.)	2 хв.	450 Вт+ Гриль	5-7 хв.	Попередньо розігрійте тарілку для скоринки. Покладіть бутерброди з начинкою (наприклад з помідорами і сиром) один біля одного на тарілку. Поставте тарілку на решітку.
Заморожена піца	300-400 г	5 хв.	600 Вт+ Гриль	8-10 хв.	Попередньо розігрійте тарілку для скоринки. Покладіть заморожену піцу на тарілку. Поставте тарілку на решітку.

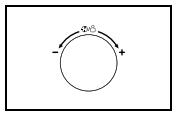
Налаштування ручного режиму приготування хрусткої скоринки (продовження)

Продукти	Порція	Час попереднього розігрівання	Потужність	Час приготування	Рекомендації
Замороженні міні-піци	9x30 г (270 г)	2 хв.	300 Вт Гриль	8-10 хв.	Попередньо розігрійте тарілку для скоринки. Розкладіть міні-піци рівномірно на тарілку. Поставте тарілку на решітку.
Замороженa піца	300-350 г	5 хв.	450 Вт+ Гриль	6-7 хв.	Попередньо розігрійте тарілку для скоринки. Покладіть охолоджену піцу на тарілку. Поставте тарілку для запіканок на скляну тарілку.
Замороженні рибні палички	150 г (5 шт.)	3 хв.	600 Вт+ Гриль	7-8 хв.	Попередньо розігрійте тарілку для скоринки. Змастіть тарілку однією столовою ложкою олії. Покладіть рибні палички на тарілку в коло. Переверніть через 4 хв.
Замороженні шматки курки	250 г	3 хв.	600 Вт+ Гриль	7-8 хв.	Попередньо розігрійте тарілку для скоринки. Змастіть тарілку 1 столовою ложкою олії. Покладіть шматки курки в клярі на тарілку. Поставте тарілку на решітку. Переверніть через 5 хв.

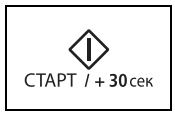
Використання режиму автоматичного приготування на грилі

Режим автоматичного приготування на грилі має чотири програми з різним часом приготування.
Вам не потрібно вводити ні часу приготування, ні рівня потужності.
Щоб задати кількість запланованих для приготування порцій, поверніть круглий регулятор.
Спочатку, помістіть їжу в центр скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь готувати, натиснувши один або кілька разів кнопку **Авто Гриль (Автомат гриль)** .



2. Виберіть розмір порції, повертаючи **круглий регулятор**. Дивіться таблицю на наступній сторінці.



3. Натисніть кнопку **СТАРТ** .
Результат Починається приготування страви. Коли приготування закінчено:
1) Піч подає чотири звукових сигнали.
2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, подається 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
3) Дисплей знову показує поточний час.

Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

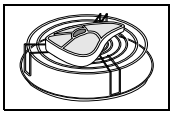
Використання режиму автоматичного приготування на грилі (продовження)

У поданій таблиці представлено різні програми режиму автоматичного приготування на грилі, кількість продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.

Код/Продукти	Порція	Час витримки	Рекомендації
1. Заморожена лазанья (-18°C)	200-250 г 400-450 г	2-3 хв.	Використовуйте тарілку з термостійкого скла. Покладіть лазанью на решітку. Встановіть решітку на скляну тарілку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.
2. Кебаб/ Шашлик на рожні	100-200 г (2-3 рожна) 300-400 г (3-4 рожна)	-	Приготуйте шматки м'яса (свинини, яловичини або баранини), замаринуйте і покладіть на рожна для барбекю. Покладіть рожна з кебабом один біля одного на решітку. Перше налаштування слід використовувати для рожен з тоненькими шматками м'яса (східний стиль), друге налаштування – для шматків м'яса середньої величини (рожна з шашликом). Встановіть решітку на скляну тарілку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Для продовження приготування натисніть кнопку пуску.
3. Смажена риба	200-300 г (1 риба) 400-500 г (2 риби)	1-2 хв.	Підготуйте рибу, змастіть оливковою олією і посоліть. Одну рибу покладіть по центру решітки, дві – голову до хвоста на решітку. Встановіть решітку на скляну тарілку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Для продовження приготування натисніть кнопку пуску. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.
4. Печена картопля	200-300 г 400-500 г	2-3 хв.	Використовуйте малі картоплини або розріжте картоплю навпіл. Змастіть оливковою олією, додайте спеції, посоліть і поперчіть. Покладіть картоплю на решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.

Вибір приладдя

Використовуйте лише приладдя, як є безпечне для використання в мікрохвильовій печі; не використовуйте пластмасових ємностей, паперових чашок, рушників, тощо.

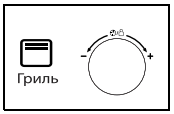


Якщо Ви хочете вибрати комбінований режим приготування (гриль і мікрохвилі), використовуйте приладдя, які є безпечними для використання як в мікрохвильовій печі, так і в звичайній духовці. Металевий посуд чи приладдя можуть завдати шкоди печі.

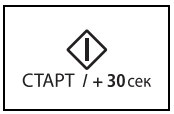
✉ Більш детальну інформацію про придатні для використання посуду і приладдя дивіться в розділі "Посібник із вибору посуду" на стор. 17.

Приготування їжі в режимі гриля

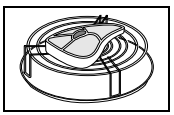
За допомогою гриля можна швидко нагріти і підрум'янити продукти без використання мікрохвиль. Для цього в комплект печі входить решітка для гриля.



1. Попередньо розігрійте гриль до необхідної температури, натиснувши кнопку **Гриль** (Гриль) і встановіть час розігрівання, повертаючи **круглий регулятор**.



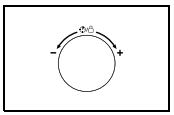
2. Натисніть кнопку **СТАРТ** ◇.



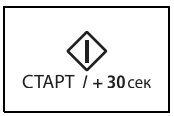
3. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку. Закрийте дверцята.

4. Натисніть кнопку **Гриль** (Гриль).

Результат На дисплеї з'являться такі символи:



5. Встановіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор**.
Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.



6. Натисніть кнопку **СТАРТ** ◇.

Результат Починається приготування в режимі гриля. Коли приготування закінчено:
1) Піч подає чотири звукових сигнали.
2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, подається 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
3) Дисплей знову показує поточний час.

✉ Не турбуйтеся, якщо в процесі приготування нагрівальний елемент вимикається і знов вмикається.
Ця система розроблена для того, щоб запобігти перегріву печі.

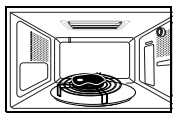
☛ Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.

Поєднання мікрохвиль та гриля

Для того, щоб швидко приготовити їжу і підрум'янити її, можна також комбінувати використання мікрохвиль та гриля.

☛ ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної духовки . Найкращими для такого використання є тарілки з кераміки або термостійкого скла.

☛ ЗАВЖДИ використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.



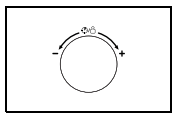
1. Відкрийте дверцята. Покладіть продукти на решітку, а решітку на скляну тарілку. Закрийте дверцята.

2. Натисніть кнопку **СВЧ+Гриль (Комбі)** (СВЧ+Гриль).

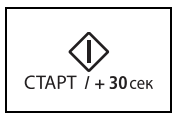
Результат На дисплеї з'являться такі символи:
(СВЧ+Гриль) (режим мікрохвиль та гриля)
600Вт (вихідна потужність)

✉ Виберіть відповідний рівень потужності натискаючи кнопку **СВЧ+Гриль (Комбі)** (СВЧ+Гриль), доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності у ватах.

☛ Ви не можете встановлювати температуру гриля.



3. Встановіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор** до потрібного положення.
Максимальний час приготування становить 60 хвилин.



4. Натисніть кнопку **СТАРТ** ◇.

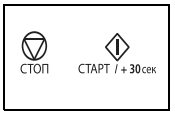
Результат Розпочато приготування в комбінованому режимі. Коли приготування закінчено:
1) Піч подає чотири звукових сигнали.
2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, подається 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
3) Дисплей знову показує поточний час.

✉ Максимальна потужність печі для комбінованого режиму мікрохвиль та гриля є 600Вт.

UK

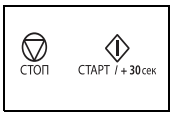
Вимкнення звукового сигналу

Вимкнути звуковий сигнал можна в будь-який момент.



1. Натисніть одночасно кнопки **СТОП (Скасувати)** ▽ и **СТАРТ** ◇.
   Результат
   - ◆ На дисплеї з'являться такі символи:

   - ◆ Тепер піч не подає звукових сигналів при натисканні кнопок.



2. Щоб знову ввімкнути звукові сигнали, ще раз одночасно натисніть кнопки **СТОП (Скасувати)** ▽ и **СТАРТ** ◇.
   Результат
   - ◆ На дисплеї з'являться такі символи:

   - ◆ Піч знову працює зі звуковими сигналами.

Блокування мікрохвильової печі для безпеки

Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою для безпеки дітей, яка дає змогу заблокувати піч, щоб її неможливо було ввімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися. Піч можна заблокувати в будь-який час.

1. Одночасно натисніть кнопки **СТОП (Скасувати)** ▽ та **Часы (Годинник)** .
   Результат
   - ◆ Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).
   - ◆ На дисплеї з'явиться повідомлення "L"

2. Щоб розблокувати піч, одночасно натисніть кнопки **СТОП (Скасувати)** ▽ та **Часы (Годинник)** .
   Результат Піч знову нормально працює.

Посібник із вибору посуду

UK

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі повинні проникати в їжу, а посуд не повинен відбивати чи поглинати їх. Тому, слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування "Безпечний для мікрохвильової печі ", тоді все гаразд.
В поданій нижче таблиці перелічені різні види кухонних приладь і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Кухонні приладдя	Безпечні для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓ ✗	Можна використовувати в невеликих кількостям для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, тоді в печі можуть виникати електричні розряди.
Тарілка для підрум'янення	✓	Не розігрівайте більше восьми хвилин.
Фарфор і глиняні вироби	✓	Фарфор, кераміку, глазуровану кераміку і кістковий фарфор можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують в такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові стаканчики та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	✗	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	✗	Може спричинити електричний розряд.
Скляний посуд		
• Посуд із загартованого скла	✓	Можна використовувати, якщо не декоровано металевою оправою.
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути при раптовому нагріванні.
• Скляні банки	✓	Треба зняти кришку. Придатні тільки для розігрівання.
Метал		
• Тарілки	✗	Може спричинити електричний розряд або займання.
• Дроти для зав'язки пакетів для замороження	✗	
Папір		
• Тарілки, стаканчики, салфетки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	✗	Може спричинити електричний розряд.
Пластик		
• Контейнери	✓	Особливо, якщо це вогнетривкий термопластик. Деякі інші пластики можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламінів пластик.
• Плівка	✓	Може використовуватися для утримання вологи. Не повинна торкатися їжі. Будьте обережні, коли знімаєте плівку, оскільки назовні виходить гаряча пара.
• Пакети для замороження	✓ ✗	Лише, якщо можна кип'ятити або використовувати в печі. Не повинні бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть вилкою.
Парафінований папір, або папір який не пропускає жир	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкування.

✓ :Рекомендовано
✓✗:Використовувати з обережністю
✗ :Використання може бути небезпечним

UK

МІКРОХВИЛІ

Мікрохвильова енергія фактично проникає в їжу, притягується та абсорбується наявною в їжі водою, жиром та цукром.
Мікрохвилі спричиняють швидке коливання молекул в їжі. Швидке коливання цих молекул створює тертя, що в свою чергу генерує тепло для приготування їжі.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Кухонний посуд для мікрохвильової печі:
Кухонний посуд для забезпечення максимальної ефективності приготування повинен пропускати мікрохвилі через себе. Мікрохвилі відбиваються металом, таким як нержавіюча сталь, алюміній та мідь, але вони можуть проникати крізь кераміку, скло, фарфор і пластмасу, а також через папір та дерево. Отож, ніколи не можна готувати в металевих ємностях.

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі:
В мікрохвильовій печі можна готувати багато видів продуктів, включаючи свіжі та заморожені овочі, фрукти, макаронні вироби, рис, крупи, боби, рибу і м'ясо. В мікрохвильовій печі також можна готувати соуси, заварні креми, супи, парені пудинги, консерви та приправи. Загалом, приготування за допомогою мікрохвиль ідеально підходить для будь-яких страв, які зазвичай готують на кухонній плиті. Наприклад, можна топити масло або шоколад (дивитися розділ із спеціальними порадами).

Накриття під час приготування
Дуже важливо накривати їжу під час приготування, оскільки вода, що випаровується, перетворюється в пару і вносить свій вклад у процес приготування.
Їжу можна накривати різними способами: н-д, керамічною тарілкою, пластмасовою кришкою, або пластиковою плівкою, придатною для використання в мікрохвильовій печі.

Час витримки
Коли приготування закінчено, важливо є дати їжі постояти, щоб зрівнялась температура по всьому об'єму їжі.

Посібник із приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте приготування до отримання бажаного результату.
Перемішайте двічі під час приготування і один раз після приготування. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. Накрийте під час витримки.

Продукти	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Шпинат	150 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Додайте 15 мл (1 столову ложку) холодної води.
Брокколі	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Додайте 30 мл (2 столові ложки) холодної води.
Горошок	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Додайте 15 мл (1 столову ложку) холодної води.
Зелена квасоля	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Додайте 30 мл (2 столові ложки) холодної води.
Суміш овочів (морква/ горошок/ кукурудза)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Додайте 15 мл (1 столову ложку) холодної води.
Суміш овочів (в китайському стилі)	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Додайте 15 мл (1 столову ложку) холодної води.

Вказівки з приготування рису і макаронних виробів

Рис: візьміть велику посудину з термостійкого скла з кришкою – під час приготування об'єм рису збільшується вдвічі. Під час приготування посудина має бути закрита кришкою.
Після завершення приготування рису помішайте його, перш ніж дати постояти, після чого посоліть або додайте спеції і масло.
Примітка. Після завершення часу приготування може виявитися, що рис не увібрав усю воду.

Макарони:візьміть велику посудину з термостійкого скла. Додайте киплячу воду, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування страви не закривайте посудину кришкою.
Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. Поки макарони відстоюються, накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

Продукти	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Білий рис (пропарений)	250 г	850 Вт	16-17	5	Додайте 500 мл холодної води.
Коричневий рис (пропарений)	250 г	850 Вт	21-22	5	Додайте 500 мл холодної води.
Змішаний рис (рис + дикий рис)	250 г	850 Вт	17-18	5	Додайте 500 мл холодної води.
Суміш зернових (рис + злаки)	250 г	850 Вт	18-19	5	Додайте 400 мл холодної води.
Макарони	250 г	850 Вт	11-12	5	Додайте 1000 мл гарячої води.

Посібник із приготування їжі (продовження)

Вказівки із приготування свіжих овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 30-45 мл холодної води (2-3 ст. л.) на кожні 250 г, якщо не рекомендовано іншу кількість води – див. табличку. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте приготування до отримання бажаного результату. Час від часу помішуйте страву під час і після приготування їжі. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. Накрийте посудину кришкою і дайте страві постояти впродовж 3 хвилин.

Підказка. Нарізайте свіжі овочі на однакові шматочки. Чим менші шматочки, тим швидше вони приготуються.

Усі свіжі овочі слід готувати за повної потужності мікрохвильової печі (850 Вт).

Продукти	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Брокколі	250 г 500 г	4-4½ 8-8½	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть кінцями суцвіть досередини.
Брюссельська капуста	250 г	5½-6½	3	Додайте 60-75 мл (5-6 ст.л.) води.
Морква	250 г	4½-5	3	Поріжте моркву на однакові шматочки.
Цвітна капуста	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть кінцями суцвіть досередини.
Молоді кабачки	250 г	3½-4	3	Поріжте молоді кабачки на шматки. Додайте 30 мл (2 ст.л.) води або шматочок масла. Готуйте страву, доки кабачки не зм'якнуть.
Баклажани	250 г	3½-4	3	Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку.
Цибуля-порей	250 г	4½-5	3	Поріжте цибулю на шматки.
Гриби	125 г 250 г	1½-2 3-3½	3	Підготуйте цілі маленькі гриби або поріжте їх. Не додавайте воду. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл.
Цибуля	250 г	5½-6	3	Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте 15 мл (1 ст.л.) води.
Перець	250 г	4½-5	3	Поріжте перець на маленькі шматки.
Картопля	250 г 500 г	4-5 7½-8½	3	Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки.
Бруква	250 г	5-5½	3	Поріжте брукву на маленькі кубики.

ПІДІГРІВАННЯ

Ваша мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч.

- Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче. Час у табличці вказано для підігрівання рідин кімнатної температури близько +18 - +20°C або охолоджених страв, які мають температуру близько +5 - +7°C.

Розміщення і використання кришки

Намагайтесь не підігрівати страви великого розміру, наприклад великий шматок м'яса, адже вони, зазвичай, висушуються ззовні, перш ніж страва підігріється всередині. Краще підігрівати страви невеликого розміру.

Рівні потужності і помішування

Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 850 Вт, а іншу – із використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт. Див. табличку для довідки. Загалом, краще підігрівати їжу із використанням нижчого рівня потужності, якщо це делікатес, велика кількість продуктів чи якщо страва, зазвичай, підігрівається дуже швидко (пироги з начинкою тощо).

- Під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву, щоб досягти кращих результатів. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати на стіл.

Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або дитяче харчування. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і можливому ошпарюванню, помішайте страву перед, під час і після підігрівання. Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте (і таким чином не псуйте) їжу. Краще встановити менший час підігрівання і додати його у разі потреби.

Час підігрівання і витримки

Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому. Завжди перевіряйте, чи страва повністю підігрілась. Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура вирівнялась по всьому об'єму. Рекомендований час витримки після підігрівання – 2-4 хвилини, якщо у табличці не зазначено інше.

- Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або дитяче харчування. Див. також розділ із заходами безпеки.

ПІДІГРІВАННЯ РІДИН

Завжди залишайте страву постояти принаймні 20 секунд після вимкнення печі, щоб температура вирівнялась по всьому об'єму. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ помішуйте після підігрівання. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і можливому ошпарюванню, кладіть ложку або скляну паличку у напої і помішуйте перед, під час і після підігрівання.

UK

ПІДІГРІВАННЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ

Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте! Перш ніж подавати, дайте постояти 2-3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру. Рекомендована температура подавання: від 30 до 40°C.

ДИТЯЧЕ МОЛОКО

Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Не накривайте кришечкою під час підігрівання. Ніколи не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування зі смоктунцем на ній, оскільки пляшечка може вибухнути у разі перегрівання. Добре струсоніть пляшечку перед тим, як залишити її постояти, і ще раз перед подаванням! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подавання: близько 37°C.

ПРИМІТКА.

Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування.
Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Підігрівання дитячого харчування і молока

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Продукти	Порція	Потужність	Час	Час витримки (хв.)	Вказівки
Дитяче харчування (овочі + м'ясо)	190 г	600 Вт	30 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути закрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600 Вт	20 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути закрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяче молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 с 50 с - 1 хв.	2-3	Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не закривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і дайте постояти принаймні 3 хвилини. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру.

Підігрівання рідин і їжі

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Продукти	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Напої (Кава, чай і вода)	150 мл (1 горня) 250 мл (1 горнятко)	850 Вт	1-1½ 1½ -2	1-2	Налийте у горнятко і розігрійте, не накриваючи. Поставте філіжанку/ горнятко посередині скляної тарілки. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте.
Суп (охолоджений)	250 г	850 Вт	3-3½	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.
Рагу (охолоджене)	350 г	600 Вт	5½-6½	2-3	Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4½ -5½	3	Висипте макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл.
Макарони з начинкою та соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	5-6	3	Висипте макарони з начинкою (наприклад, равіолі, тортеллініі) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.
Страва на тарілці (охолоджена)	350 г 450 г	600 Вт	5-5½ 7-7½	3	Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі.

UK

РОЗМОРОЖУВАННЯ ВРУЧНУ

Мікрохвильові печі чудово підходять для розморожування заморожених продуктів. Мікрохвильові печі обережно розморожують заморожені продукти за короткий проміжок часу. Це може виявитися надзвичайно корисним, коли до вас несподівано прийшли гості.

Перш ніж готувати, заморожену птицю слід ретельно розморозити. Усуньте металеві фіксатори на пакуванні і вийміть птицю з пакування, щоб злити талу воду.

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розморожування, злийте воду і усуньте тельбухи, як тільки буде можливість.
Час від часу перевіряйте продукт, щоб перевірити, чи він не теплий.
Якщо менші і тонші частинки замороженого продукту стали нагріватись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги.

Якщо птиця почне нагріватись ззовні, припиніть розморожування і дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити розморожування.
Дайте рибі, м'ясу і птиці постояти, щоб завершити розморожування. Час витримки для повного розморожування відрізняється залежно від кількості продуктів. Див. табличку нижче.

Підказка. Пласкі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а для розморожування меншої кількості продуктів потрібно менше часу, ніж для розморожування великої кількості продуктів. Пам'ятайте про цю підказку, коли заморожуєте чи розморожуєте продукти.

Для розморожування заморожених продуктів, які мають температуру від -18 до - 20°C, використовуйте дані з поданої далі таблички для довідки.

Усі заморожені продукти слід розморожувати із використанням рівня потужності розморожування (180 Вт).

Продукти	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
М'ясо				
Фарш з яловичини	250 г 500 г	6½-7½ 10-12	5-25	Покладіть м'ясо на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Відбивні зі свинини	250 г	6½-7½		
Птиця				
Шматки курки	500 г (2 шт.)	13½-14½	15-40	Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, наприклад крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Ціла курка	900 г	28-30		
Риба				
Філе риби	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	5-7 11-13	5-15	Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Покладіть тонші частини під грубші. Обгорніть вузькі краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Фрукти				
Ягоди	250 г	5-7	5 - 10	Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру).
Хліб				
Булочки (по 50 г кожна)	2 шт. 4 шт.	½-1 2-2½	5 - 20	Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Тости/ канапки	250 г	4½-5		
Німецький хліб (біла + житня мука	500 г	7-9		

UK

Автомат гриль

Елементи нагрівання гриля розташовані під стелею внутрішньої камери печі. Вони працюють тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Обертання скляної тарілки забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі. Якщо попередньо нагріти елементи гриля впродовж 1-2 хвилин, їжа підсмажиться швидше.

Кухонні приладдя для гриля

Має бути з термостійкого матеріалу і може включати метал. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі гриля

Напівфабрикати, такі як: запіканки, заморожені лазанья і пиріг, хліб; а також свіжі продукти, такі як: шматки курки, відбивні, сосиски, стейки, гамбургери, шматки бекону і окосту, тонкі частини риби, канапки і всі види закусок на тостах.

ВАЖЛИВА ПРИМІТКА.

Пам'ятайте, що їжу слід класти на підставку, якщо не рекомендовано інше.

МІКРОХВИЛІ + Автомат гриль

У цьому режимі приготування поєднується променисте тепло, яке забезпечує гриль, зі швидкістю приготування, яку забезпечують мікрохвилі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Завдяки обертанню скляної тарілки їжа підсмажується рівномірно зверху.
Щоб підсмажити страву з обох сторін, потрібно її перевернути.
Ця модель дозволяє використовувати три комбіновані режими з режимом Автомат гриля:
600 Вт + Автомат гриль, 450 Вт + Автомат гриль і 300 Вт + Автомат гриль.

ВАЖЛИВА ПРИМІТКА.

Коли використовується комбінований режим (мікрохвилі + подвійний гриль), їжу потрібно ставити на решітку, незалежно від інших порад. Див. вказівки у поданій нижче табличці. Виймаючи їжу, використовуйте спеціальні рукавиці.

Вказівки із використання режиму Автомат гриль

Прогрійте попередньо гриль впродовж 1-2 хвилин.
Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, подані у табличці нижче.

Продукти	Порція	Потужність	1. Час приготування для 1 сторони (хв.)	2. Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Скибки хліба для тостів	4 шт. (по 25 г кожен)	Лише Автомат гриль	4½-5½	3-4	Покладіть 2 шматки тосту поруч на підставку.
Заморожені бутерброди/ Заморожені булочки	2-4 шт.	Мікрохвилі + Автомат гриль	300 Вт + Гриль 2-3	Лише гриль 2-3	Покладіть булочки по колу на підставку. Підрум'яньте булочки з іншої сторони до хрусткої скоринки. Дайте постояти 2 хвилини після приготування.
Помідори-гриль	200 г (2 шт.)	300 Вт + Автомат гриль	3-4	-	Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на підставку.
Печені яблука	2 яблука (400 г)	300 Вт + Автомат гриль	6-7	-	Виріжте з яблук середину і наповніть їх родзинками і повидлом. Посипте зверху подрібненим мигдалем. Покладіть яблука на пласку тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку.
Заморожені макаронні вироби/ гратен	400 г	600 Вт + Автомат гриль	11-13	-	Покладіть заморожені макаронні вироби (лазанью, макарони або каннеллоні) у маленьку пласку прямокутну посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку просто на решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.
Картопляна запіканка	800-1000 г	450 Вт + Автомат гриль	15-18	-	Використовуйте пласку тарілку з термостійкого скла. Розкладіть шматки картоплі рівномірно, додайте яйця, сметану, посоліть і поперчіть. Посипте зверху тертим сиром. Поставте тарілку на підставку. Дайте страві постояти 2 хвилини після приготування.
Шматки курки	500-600 г	300 Вт Автомат гриль	9-11	8-9	Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть на решітку шкіркою донизу. Переверніть страву, підсмаживши її з однієї сторони. Дайте страві постояти 2 хвилини після приготування.
Смажена риба	400-500 г	300 Вт Автомат гриль	6-8	7-9	Змастіть рибу оливковою олією і посоліть. Покладіть рибу голову до хвоста на решітку. Переверніть страву, підсмаживши її з однієї сторони.
Барбекю на рожні	300-400 г	Лише Автомат гриль	14-16	12-14	Покладіть шматки м'яса на 3-4 рожна, змастіть олією і додайте спецій. Покладіть рожна один біля одного на решітку. Переверніть страву, підсмаживши її з однієї сторони.
Печена картопля	400-500 г	450 Вт + Автомат гриль	11-13	-	Використовуйте картоплю середнього розміру. Помийте та почистіть картоплю, після чого проштрикніть її. Змастіть оливковою олією і додайте спецій. Покладіть картоплю на решітку. Дайте страві постояти 2 хвилини після приготування.

Посібник із приготування їжі (продовження)

СПЕЦІАЛЬНІ ПІДКАЗКИ

РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА

Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою.
Нагрівайте впродовж 30-40 секунд, використовуючи рівень потужності 850 Вт, доки масло не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ

Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку.
Нагрівайте впродовж 3-5 секунд, використовуючи рівень потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопиться.
Помішайте один чи два рази під час розтоплювання. Виймаючи посудину, використовуйте спеціальні рукавиці.

РОЗТОПЛЕННЯ КРИСТАЛІЗОВАНОГО МЕДУ

Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку.
Нагрівайте впродовж 20-30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ

Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду.
Покладіть желатин у маленьку посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду.
Підігрівайте впродовж 1 хвилини із використанням рівня підігрівання 300 Вт.
Помішайте після того, як желатин розтопиться.

ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРІ (ДЛЯ ПИРОГІВ І ПЕЧИВА)

Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води.
Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла, впродовж 3½- 4½ хвилин із використанням рівня потужності 850 Вт,
доки глазур не стане прозорою. Помішайте два рази під час приготування страви.

ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА

Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла відповідного розміру з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервів і добре помішайте.
Готуйте страву, накривши кришкою, впродовж 10-12 хвилин із використанням рівня потужності 850 Вт.
Помішуйте кілька разів під час готування страви. Вилийте у маленькі скляні ємності з кришками, які закручуються. Поставте ємності кришками донизу на 5 хвилин.

ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ

Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись вказівок виробника, і ретельно помішайте. Використовуйте посудину з термостійкого скла відповідного розміру
з кришкою. Готуйте, накривши кришкою, впродовж 6½- 7½ хвилин із використанням рівня потужності 850 Вт.
Помішайте кілька разів під час готування страви.

ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛЮ

Розкладіть 30 г подрібненого мигдалю рівномірно на керамічну тарілку середнього розміру.
Помішайте кілька разів під час підсмажування впродовж 3½- 4½ із використанням рівня потужності 600 Вт.
Дайте страві постояти 2-3 хвилини в печі. Виймаючи посудину, використовуйте спеціальні рукавиці.

Чищення мікрохвильової печі

UK

Для запобігання накопичуванню жиру і часточок їжі слід регулярно мити такі деталі мікрохвильової печі:

- ***внутрішні і зовнішні поверхні***
- ***дверцята і ущільнювачі дверцят***
- ***скляна тарілка і роликова опора***

☛ ЗАВЖДИ перевіряйте, чи ущільнювачі дверцят чисті і дверцята закриваються належним чином.

☛ Недотримання цих вимог може призвести до пошкодження поверхні, що може негативно вплинути на пристрій і призвести до небезпечної ситуації.

1. Чистьте зовнішні поверхні м’якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.

2. Усуньте бризки і плями на внутрішніх поверхнях чи на підставці ганчіркою, змоченою у мильному розчині. Сполосніть і висушіть.

3. Щоб вимочити засохлі часточки їжі і усунути запах, поставте чашку з розведеним лимонним соком на скляну тарілку, і нагрівайте впродовж 10 хвилин за максимального рівня потужності.

4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

✉ **НЕ** допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори. **НІКОЛИ** не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:
- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

✉ **Чистьте** внутрішню камеру мікрохвильової печі після кожного використання за допомогою м’якого розчину миючого засобу, але перш ніж чистити, дайте печі охолонути, щоб уникнути травмування.

UK

Зберігання і ремонт мікрохвильової печі

Для зберігання і обслуговування мікрохвильової печі слід взяти до уваги такі прості заходи безпеки.
Піч не слід використовувати, якщо ущільнювачі чи самі дверцята пошкоджено:

- ***зламана завіса***
- ***зношені ущільнювачі***
- ***деформовано або зігнувся кожух***

Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей

☛ **НІКОЛИ** не знімайте зовнішній кожух з мікрохвильової печі. Якщо піч не працює належним чином або потребує обслуговування або ж Ви не впевнені щодо її стану:
- від'єднайте її від розетки.
- Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

✉ Якщо потрібно відкласти піч на тимчасове зберігання, виберіть сухе місце без пилу.
Причина: пил і волога можуть негативно вплинути на деталі печі.

✉ Ця мікрохвильова піч не призначена для комерційного користування.

Технічні характеристики

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і ці вказівки для користувача можуть бути змінені без попередження.

Модель	**GE89ASTR**
Джерело живлення	230 В / 50 Гц
Споживання енергії Мікрохвилі Гриль Комбінований режим	 1300 Вт 1250 Вт 2550 Вт
Вихідна потужність	100 Вт/850 Вт (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Спосіб охолодження	Електричний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г) Габаритні Внутрішня камера	 489 x 275 x 414 мм 330 x 211 x 329 мм
Об'єм	23 літри
Вага Нетто	 близько 15 кг

Призначено для використання в нормальних умовах
Термін слуби: 7 років

SAMSUNG ELECTRONICS

АЯ46

-. Сертификат : **РОСС KR.АЯ46.В14747**

-. Срок действия : **с 28. 01. 2008 по 27. 01. 2011**

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: РОСТЕСТ МОСКВА
АДРЕС:

THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.ru
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	-
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	-
UKRAINE	8-800-502-0000	www.samsung.ua
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee